

RECEPTI

# Letnja salata sa vegetarijanskim čuftama



# Letnja salata sa vegetarijanskim ćuftama

**PORCIJA: ZA 4 OSOBE    PRIPREMA: 25 MIN**

**Dobra salata je nešto što svi želimo tokom leta!**

## **SASTOJCI:**

40 komada (640 g) HUVUDROLL vegetarijanskih ćufti

4 „chioggia“ cvekles (ili bilo koje druge cvekles)

12 očišćenih zelenih špargli

1 + 2 kašike ekstra devičanskog maslinovog ulja

2 avokada

1 češanjska luka, izrendana

Sok od jednog limuna

4 šargarepe (ako je moguće, različitih boja)

12 rotkvica

100 g graška šećerca presečenog po dužini

70 g opranih zelenih listova (blitva, spanać, mlada zelena salata)

1/2 dl krupno iseckanih listova nane

So i crni biber

## **KORAK PO KORAK:**

1. Skuvaj 2 cvekles u vodi dok ne omekšaju. Sačekaj da se ohlade, oguli ih i tanko iseckaj.
2. Zagrej tiganj na visoku temperaturu. Proprži špargles uz 1 kašiku maslinovog ulja dok ne dobiju finu boju. Serviraj ih na tanjiru i dodaj malo soli.
3. Izblendaj avokado i dodaj luk, sok od limuna i so. Ostavi ovu smešu sa strane.
4. Oljušti preostale cvekles i šargarepe i operi rotkvice. Iseckaj ih tanko. Pomešaj ih sa kuvanom cveklom, šparglama, graškom šećercem, listovima nane, maslinovim uljem i sokom od limuna. Aranžiraj sve na tanjiru.
5. Isprži vegetarijanske ćufte prateći uputstva na pakovanju, iseckaj ih i stavi preko salate. Serviraj ih uz umak od avokada.



**HUVUDROLL** vegetarijanske ćufte, 1000 g  
704.877.95

